ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (54) НОЯБРЬ 2008

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

холодец и заливное



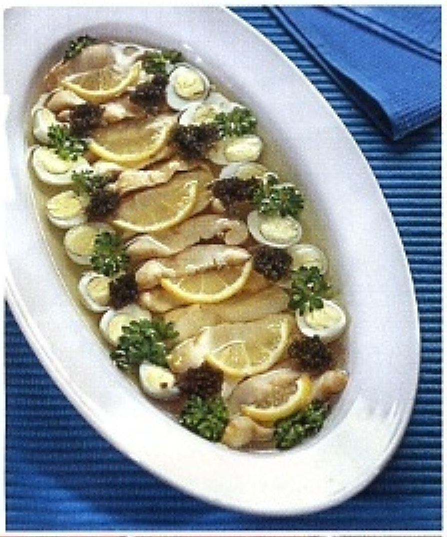
ISSN 1819-9488











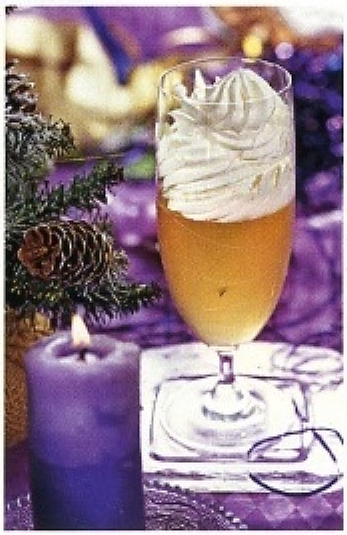
Дорогие друзья!
Когда мы задумали этот номер, то решили обязательно найти что-то похожее на холодец и заливное в кухнях других стран. Кроме французского галантина, слегка напоминающего нашу заливную рыбу, мы больше ничего не отыскали.
В России готовили холодцы или студни испокон веков. Возможно, первый из них появился тогда, когда домовитая хозяйка вынесла остатки мясного супа в холодные сени или в погреб, чтобы «добро не пропадало».
Русские студни были вкусны, наваристы, но довольно неприглядны. Французские повара, появившиеся в России после Отечественной войны 1812 года, взялись за их внешний вид. Вместо мелко нарубленного мяса они стали использовать красиво нарезанные довольно крупные куски, заливать их осветленным прозрачным бульоном и украшать овощами и зеленью. Так появились заливные блюда.
В общем, русская основательность и французское изящество дали прекрасные результаты!
Желаем здоровья.

Ваша редакция





содержание



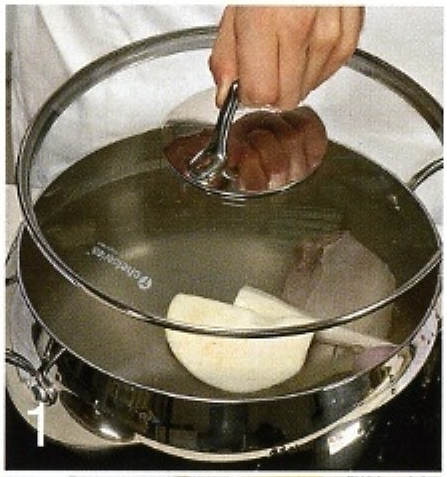
условные обозначения

- вегетарианское питание
- легкие рецепты
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты средней сложности
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

заливное из языка

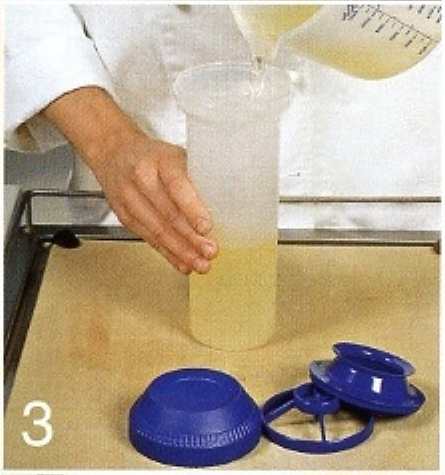
Время приготовления: 4 часа
Порций: 8
В 1 порции: 469,7 ккал,
белки – 47,1 г, жиры – 29,6 г, углеводы – 3,7 г

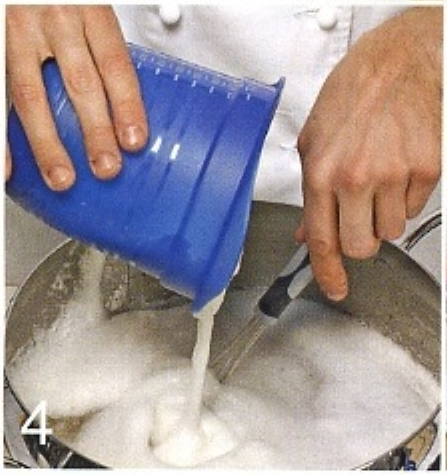


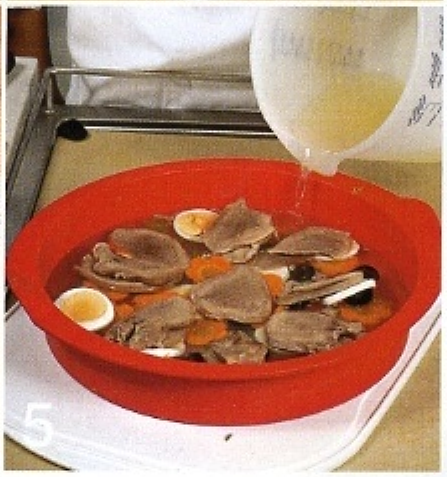
ЧТО НУЖНО:

- **1** говяжий язык весом 1,2 кг
- **4 ст. л.** желатина
- **6** сваренных вкрутую яиц
- **2** белка
- **по 1** луковице и морковке
- **2** корня петрушки
- **50 г** корня сельдерея
- **1** лавровый лист
- **3–4** бутона гвоздики
- **1** отваренная морковка
- горсть маслин без косточек
- зелень петрушки
- соль, перец горошком









ЧТО ДЕЛАТЬ:

При приготовлении этого блюда мы пользовались изделиями Tupperware®.

1 Язык положить в **кастрюлю «От шефа™» (7,6 л)**, залить горячей водой и довести до кипения. Снять пену, добавить очищенные лук, морковь, петрушку и сельдерей. Варить 3 ч. За 20 мин. до окончания варки добавить лавровый лист, гвоздику, перец горошком и соль.

2 Готовый язык поместить под струю холодной воды и, начиная с толстого конца, снять кожу. Вернуть в кастрюлю с бульоном и еще раз довести до кипения. Дать остыть, затем нарезать на тонкие ломтики на **разделочной доске ножом «От шефа»** из коллекции **«Космос»**.

3 Бульон процедить через сито. Желатин всыпать в **«Большой миксер» (750 мл)**, залить 4 ст. л. бульона, перемешать и отставить на 15–20 мин. Когда желатин набухнет, соединить его с бульоном и прогреть (но не кипятить) до полного растворения.

4 Приготовить оттяжку. Белки растереть **венчиком** из коллекции **«Космос»** с небольшим количеством холодного бульона. Добавить в кастрюлю с бульоном, размешать и варить на очень маленьком огне 15 мин. Затем процедить бульон с желатином через сито, остудить при комнатной температуре.

5 В **силиконовую форму «Принцесса»** налить тонкий слой желе и поставить в холодильник на 5 мин. Вареную морковь и яйца нарезать кружками с помощью **яйцерезки**. Маслины разрезать пополам. На желе уложить яйца, петрушку, маслины, сверху – ломтики языка. Залить желе и поставить на холод до застывания.

КСТАТИ

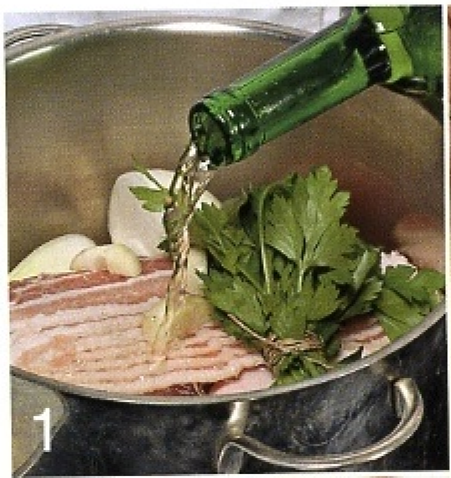
Всем известно, как неудобно нарезать вареные яйца для салата: они крошатся и измельчаются неравномерно. С новой яйцерезкой от Tupperware® можно быстро и очень легко – всего за два приема – порезать яйцо. Эргономичная форма яйцерезки продумана до мелочей. Прочные туго натянутые металлические нити разрезают яйцо на кружки, которые могут пригодиться для украшения блюда, а затем и на мелкие кубики.

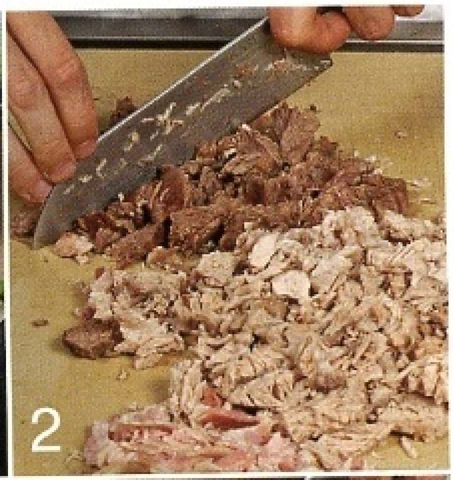


холодец

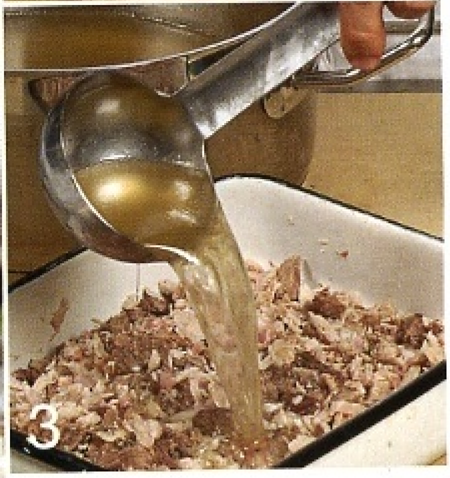
ЧТО НУЖНО:

по 500 г	говядины, телятины и свинины
1	телячья ножка
250 г	бекона
по 4–5	веточек тархуна, петрушки и тимьяна
2	зубчика чеснока
1	луковица
300 мл	белого сухого вина
4 ст. л.	мадеры
•	соль, перец









Время приготовления: 6 часов
Порций: 12
В 1 порции: 807,6 ккал,
белки – 47,7 г, жиры – 64,7 г, углеводы – 8,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить. Зелень вымыть и связать ниткой в букет. Положить в кастрюлю телячью ножку, бекон, зелень, лук, чеснок и мясо. Влить вино и воду. Варить на медленном огне 5 ч.

2 Вынуть мясо и ножку из бульона. Бульон процедить. Снять мясо с кости и мелко порубить вместе с говядиной, телятиной и свининой. Приправить солью и перцем, влить мадеру и перемешать.

3 Переложить мясную массу в форму. Влить бульон. Остудить, затем поместить в холодильник до полного застывания.



поросенок заливной

Заливной поросенок с хреном – традиционное русское блюдо. Когда-то купцы со всей России съезжались в Москву в знаменитый трактир Тестова, чтобы угоститься этим лакомством. И, если верить Гиляровскому, а оснований не верить у нас нет, то это блюдо заказывалось не на компанию, а на одного человека. И ведь съедалось до последнего кусочка!

ЧТО НУЖНО:

- **1** поросенок весом 3–3,5 кг
- **30 г** желатина
- **2** морковки
- **2** луковицы
- **2** корня петрушки
- **4** бутона гвоздики
- соль, перец

Для украшения:

- **50 г** зеленых оливок без косточек
- полоски сладкого красного и желтого перца



Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 20
В 1 порции: 123,4 ккал,
белки – 22,9 г, жиры – 3,0 г, углеводы – 1,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поросенка опалить на огне и промыть. Разрезать, включая голову, по хребту на 2 половинки. Каждую половинку разрезать на кусочки так, как это показано на фото.

2 Морковь, лук и корни петрушки очистить. Положить куски мяса в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и снять пену. Посолить, добавить овощи и коренья. Накрыть крышкой и варить на слабом огне 1 ч. Готового поросенка шумовкой переложить из кастрюли на блюдо, накрыть влажной салфеткой и дать полностью остыть.

3 Желатин растворить в 0,5 стакана кипяченой холодной воды и оставить на 10 мин. Бульон вернуть на огонь, положить перец, лавровый лист, гвоздику и дать закипеть. Снять с огня, добавить набухший желатин и тщательно перемешать до полного растворения. Дать бульону остыть до комнатной температуры, затем процедить через несколько слоев марли.

4 Каждую половинку поросенка выложить в 2 прямоугольные формы с невысокими бортиками, придав им вид тушки. Украсить полосками сладкого перца и разрезанными пополам оливками.

5 Влить в формы в два-три приема бульон с желатином и поставить в холодильник до полного застывания.

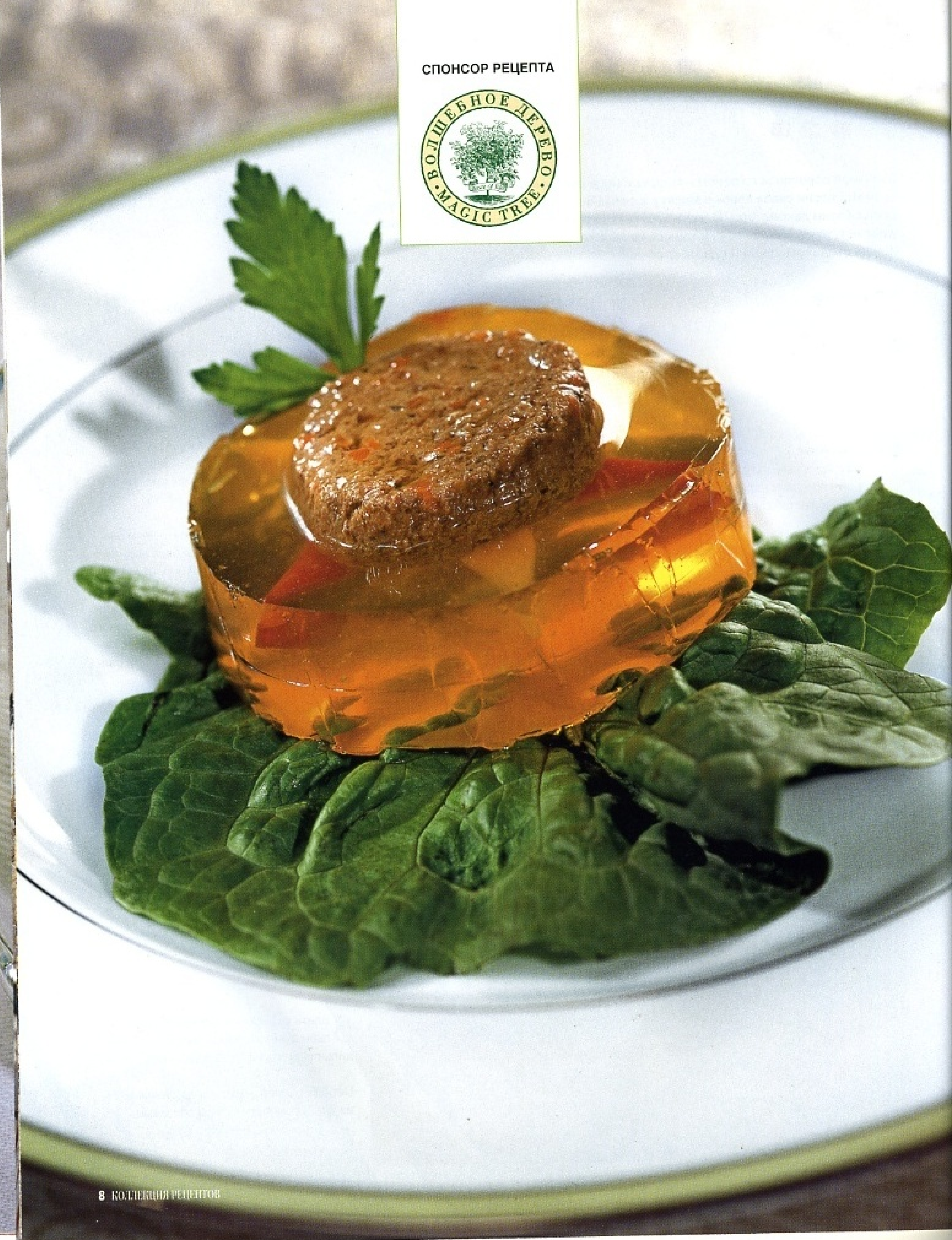
Перед подачей украсить «розанами» из хрена, смешанного со сливками.











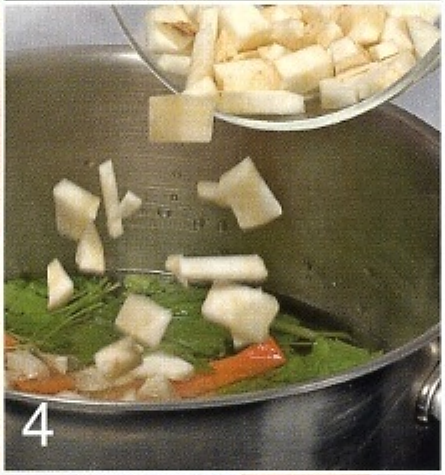
СПОНСОР РЕЦЕПТА

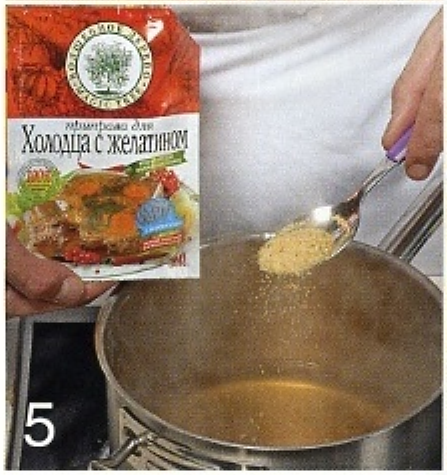
заливное с печеночным паштетом 













ЧТО НУЖНО:

- **500 г** говяжьей печенки
- **125 г** шпика
- **125 г** сливочного масла
- **2** луковицы
- **2** морковки
- **2** лавровых листа
- **500 г** говядины на косточке
- **1** упаковка (40 г) приправы для холодца **«Волшебное Дерево»**
- **50 г** корня сельдерея
- соль, молотый перец
- кусочки красного и желтого перца

Время приготовления: 3 часа
Порций: 6
В 1 порции: 731,2 ккал,
белки – 31,4 г, жиры – 65,1 г, углеводы – 4,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенку очистить от пленки и нарезать кубиками. Овощи очистить, нашинковать. Шпик порезать кубиками.

2 Растопить шпик на сковороде, добавить 1 нарезанную луковицу, 1 морковку и 1 лавровый лист, жарить 7 мин. Добавить печенку, посолить, поперчить и готовить на медленном огне еще 6 мин.

3 Лавровый лист удалить, печенку с овощами дважды пропустить через мясорубку. Добавить теплое сливочное масло. Перемешать и убрать в холодильник.

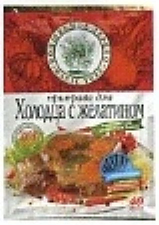
4 Говядину поместить в кастрюлю с 1,5 л холодной воды, довести до кипения. Снять пену, добавить оставшиеся овощи и лавровый лист, варить 2 ч.

5 Бульон процедить, растворить в нем приправу для холодца с желатином **«Волшебное Дерево»**, варить 5–6 мин. Остудить.

6 Дно сервировочного блюда залить бульоном слоем 1 см, поставить в холодильник на 5 мин. Из паштетной массы сформовать колбаску диаметром примерно 3,5 см и нарезать ее кружками. Выложить на блюдо ломтики паштета, украсить кусочками перца. Влить оставшийся бульон и убрать в холодное место до полного застывания.

КСТАТИ

Приправа для холодца от компании «Волшебное Дерево» – весьма удобная вещь. Кроме того, что в ней содержится желатин в нужных пропорциях, в ее состав еще входят морская соль, сахар, душистый и черный перец, морковь, лук и чеснок, куркума, мускатный орех. Одним словом, все необходимое для того, чтобы заливное было вкусным!



студень из баранины

ЧТО НУЖНО:

- **2** бараньи ножки
- **600 г** бараньей лопатки
- **1** луковица
- **2 ст. л.** перловой крупы
- **1** лавровый лист
- соль, перец

Время приготовления: 5 часов
Порций: 12
В 1 порции: 421,5 ккал,
белки – 34,5 г, жиры – 29,6 г, углеводы – 4,2 г



1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

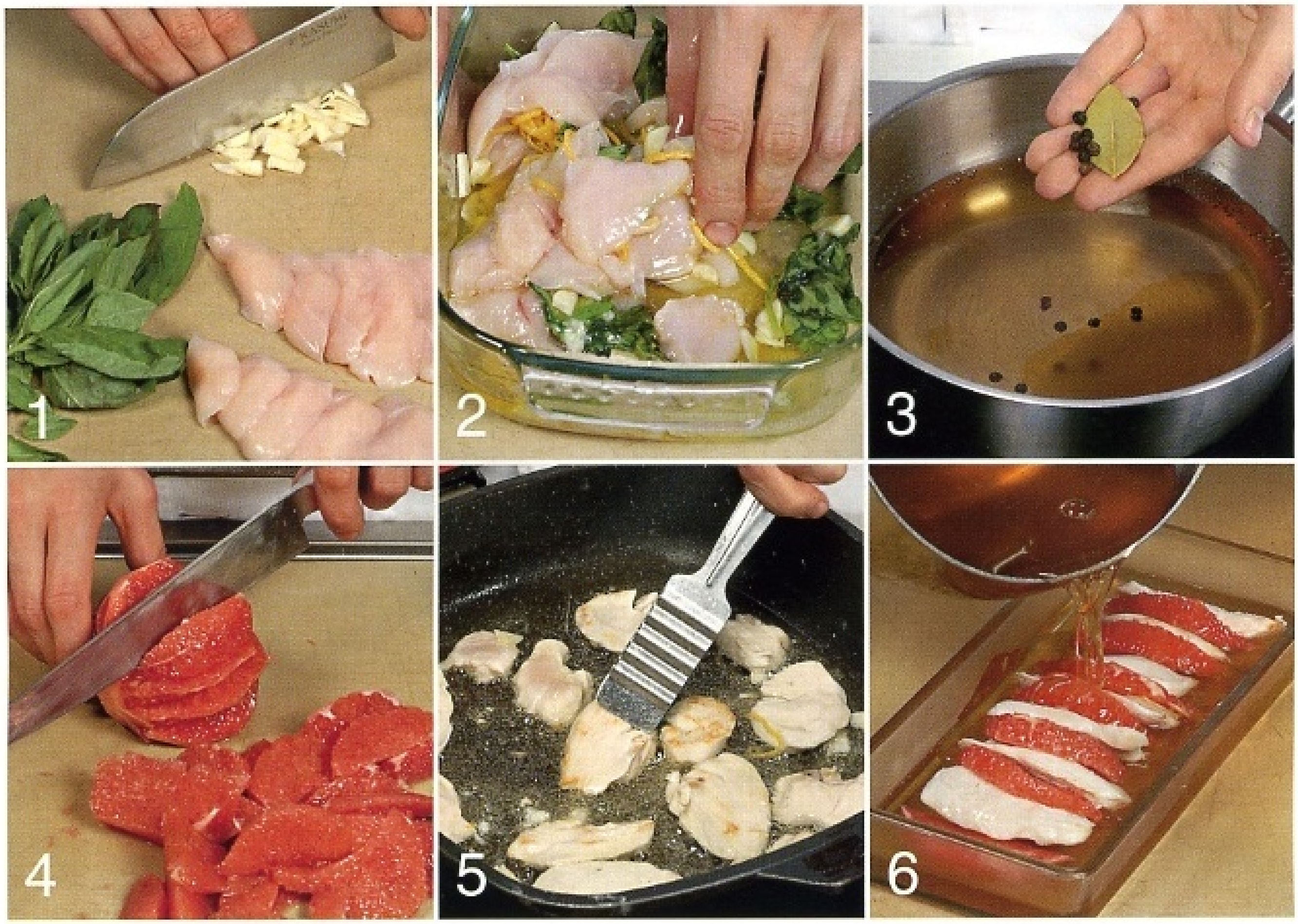
1 Баранину вымыть, положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить лук и варить на слабом огне в течение 3,5 ч. Переложить мясо на разделочную доску, бульон процедить.

2 Снять мясо с костей и мелко порубить. Крупу промыть. Положить в процеженный бульон мясо и перловку, приправить солью и перцем, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 1 ч.
Разлить студень в формы, дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник до полного застывания.





заливное из индейки



ЧТО НУЖНО:

700 г филе индейки
2 ст. л. растительного масла
2 красных грейпфрута
30 г желатина
1 лавровый лист
4 горошины черного перца
600 мл яблочного сока
• соль, перец

Для маринада:

• сок 1 лимона
2 зубчика чеснока
• тертая цедра 1 лимона
3 ст. л. оливкового масла
2–3 веточки базилика

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 1 час
Порций: 4
В 1 порции: 661,2 ккал,
белки – 46,5 г, жиры – 42,4 г, углеводы – 23,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грудки индейки вымыть, обсушить и нарезать ломтиками. Чеснок очистить и измельчить. Базилик промыть и разобрать на листики.

2 Смешать в миске лимонный сок, оливковое масло, чеснок, лимонную цедру и листья базилика. Положить ломтики индейки в миску, перемешать, накрыть и убрать в холодильник на 2 ч.

3 Желатин залить 0,5 стакана яблочного сока и отставить на 15 мин. Влить оставшийся яблочный сок в сотейник, положить лавровый лист, соль и горошины перца. Довести до кипения и снять с огня. Дать постоять 10 мин. Лавровый лист удалить, добавить набухший желатин и размешать.

4 Грейпфруты очистить от кожуры и вырезать мякоть из перегородок.

5 Кусочки индейки обсушить от маринада и обжарить в разогретом масле, по 4 мин. с каждой стороны. Приправить по вкусу солью и перцем, дать остыть.

6 Влить в прямоугольную форму 4 ст. л. яблочного сока с желатином и поставить в холодильник на 5 мин. Разложить поочередно ломтики индейки и грейпфрута. Влить оставшийся сок с желатином и поставить в холодильник до полного застывания.



студень из курицы



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг куриных ножек, крылышек, шеек
300 г куриного филе
1 морковка
1 луковица
• соль, молотый черный перец

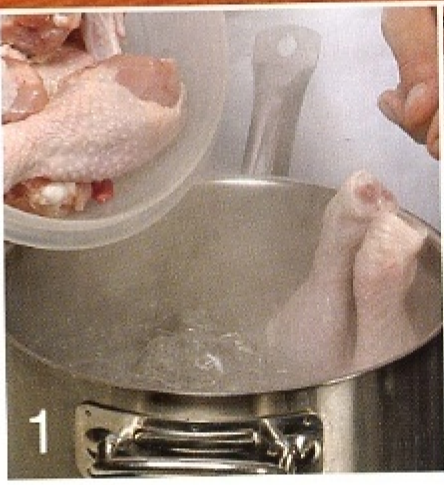
Время приготовления: 3 часа
Порций: 10
В 1 порции: 272,6 ккал,
белки – 28,1 г, жиры – 16,9 г, углеводы – 2,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

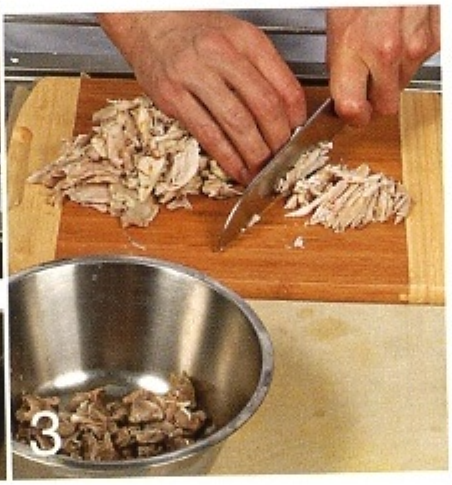
1 Ножки, крылышки и шейки сложить в кастрюлю с холодной водой и варить 3 ч. Затем добавить куриное филе, очищенные лук и морковь и готовить еще 30 мин.

2 Выложить части курицы из кастрюли, бульон процедить через мелкое сито. Добавить соль и перец по вкусу.

3 Снять мясо с костей и мелко порубить вместе с филе. Разложить по порционным формочкам, залить бульоном, дать остыть до комнатной температуры, затем накрыть и поставить в холодильник до полного застывания.

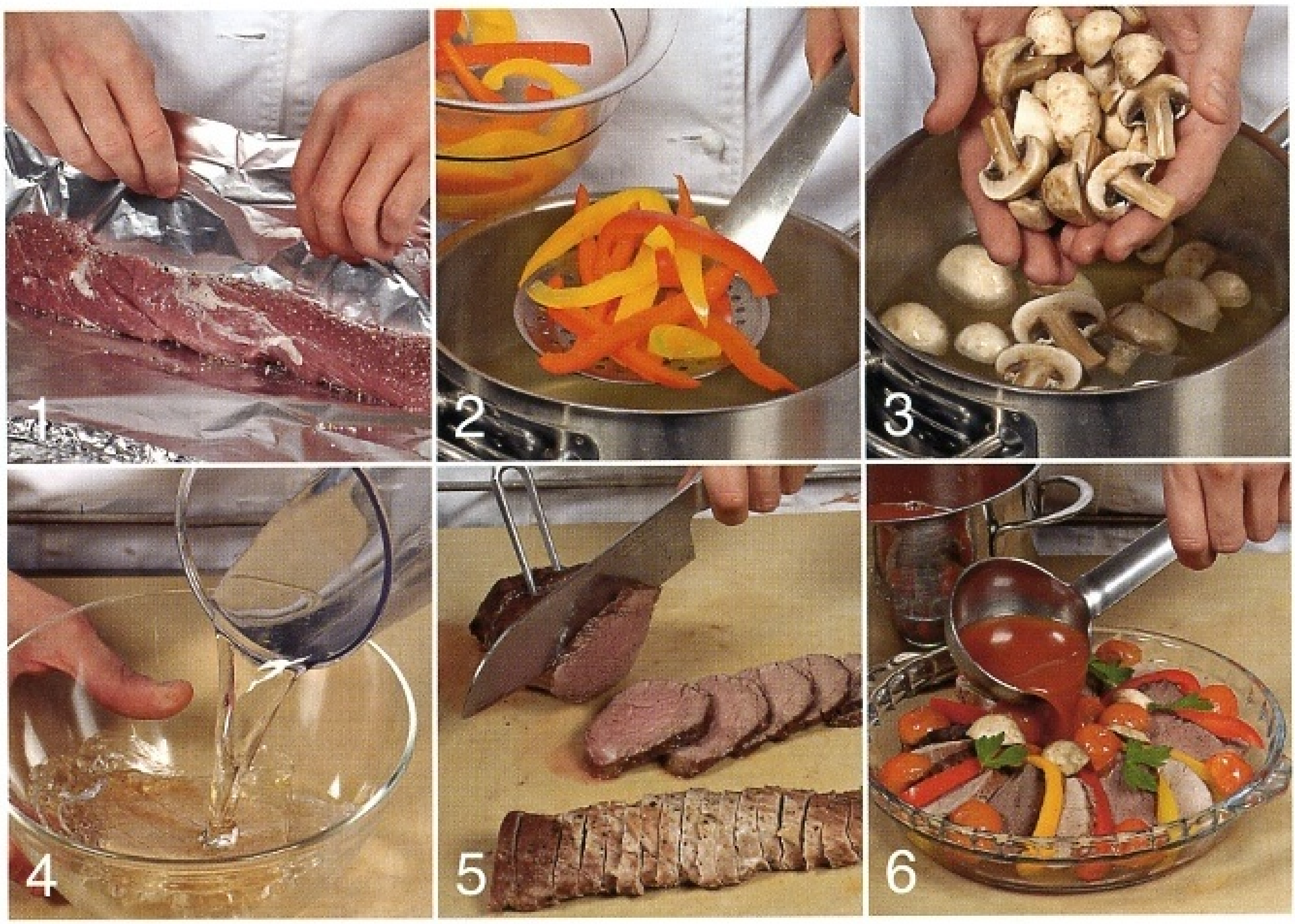








мясо с овощами в томатной заливке



ЧТО НУЖНО:

400 г	говяжьей вырезки
400 г	свиной вырезки
1	оранжевый сладкий перец
1	желтый сладкий перец
200 г	желтых помидоров черри
200 г	небольших шампиньонов
500 мл	томатного сока
20 г	желатина
•	соль, перец по вкусу

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 12
В 1 порции: 149,6 ккал,
белки – 24,9 г, жиры – 3,4 г, углеводы – 4,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Говяжью и свиную вырезки натереть солью и перцем, завернуть в фольгу и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 1 ч.

2 Пока запекается мясо, подготовить овощи. Перцы вымыть, очистить от сердцевины и нарезать брусочками. Помидоры и грибы вымыть и разрезать пополам.
В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду, положить перцы и бланшировать 1 мин. Шумовкой переложить на блюдо.

3 В эту же кастрюлю положить грибы, готовить 3 мин. Выложить к перцам. Опустить помидоры на 10 сек. и сразу же переложить в миску с холодной водой, после чего обсушить.

4 В небольшом количестве теплой воды развести желатин.

5 Мясо вынуть из духовки и дать постоять еще 10 мин. Затем снять фольгу, мясо остудить и нарезать поперек волокон тонкими кусочками.

6 Томатный сок посолить и поперчить по вкусу. При желании можно добавить немного сахара. Добавить в томатный сок набухший желатин. Поставить на водяную баню и нагревать на небольшом огне, тщательно перемешивая, до полного растворения. Снять с огня. Выложить нарезанное мясо в большую форму, между кусочками разложить перцы, помидоры и грибы. Влить сок с желатином и поставить в холодильник до полного застывания.



заливное из креветок

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** крупных креветок
- **30 г** желатина
- **0,25** стакана свежемороженого зеленого горошка
- **0,5** лимона
- **0,5 л** рыбного бульона
- **1** вареная морковка
- **5–6** веточек укропа
- соль, перец

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 164 ккал,
белки – 31,3 г, жиры – 2,8 г, углеводы – 3,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин замочить в небольшом количестве воды. Креветки отварить в кипящей подсоленной воде, 3 мин. Удалить головы и панцирь. Рыбный бульон разогреть, добавить набухший желатин и размешать до полного растворения. Процедить бульон через сито, посолить и поперчить.

2 Морковь нарезать кружками. Укроп вымыть, обсушить. На дно глубокой формы влить немного бульона с желатином. Разложить креветки, веточки укропа, кружки моркови и несколько зеленых горошин. Поставить в холодильник на 5 мин. Влить оставшийся бульон и вернуть в холодильник до полного застывания.






СПОНСОР РЕЦЕПТА
ОКЕАН ТРК

заливное из осетра

ЧТО НУЖНО:

- **1** осетр весом 800 г
- **400 г** мелкой рыбы
- **100 г** икры пинагора
- **1** луковица
- **1** корень петрушки
- **100 г** корня сельдерея
- **1** морковка
- **40 г** желатина
- **7** перепелиных яиц
- **0,5** лимона
- • веточки петрушки для украшения
- • соль, белый молотый перец

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 319,5 ккал,
белки – 39,7 г, жиры – 15,9 г, углеводы – 4,4 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Осетра очистить, разделать и нарезать на куски. Желатин замочить в небольшом количестве воды.

2 Мелкую рыбу очистить, вымыть, удалить жабры. Положить вместе с головой, хвостом, плавниками и хребтом осетра в кастрюлю с холодной водой и довести до кипения. Снять пену, положить морковь, лук, корень петрушки и сельдерея, лавровый лист и соль. Варить 30 мин., периодически снимая пену.

3 Бульон процедить в чистую кастрюлю, положить куски осетра и варить на слабом огне 15 мин. Аккуратно переложить рыбу шумовкой на блюдо.

4 Яйца сварить вкрутую. Остудить, очистить и разрезать пополам. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики. Лимон нарезать полукольцами. Разложить на блюде кусочки осетра и лимона, вареные яйца и зелень петрушки.

5 Бульон процедить через 3 слоя марли, добавить набухший желатин и нагревать на медленном огне, все время помешивая, пока желатин не растворится. Снять с огня, посолить и поперчить. Немного остудить и влить в блюдо с рыбой. Поставить в холодильник до застывания.

6 Украсить готовое заливное икрой пинагора и подать к столу.



мусс с икрой в желе

ЧТО НУЖНО:

- **3** яйца
- **15 г** желатина
- **300 г** белой спаржи
- **1 ч. л.** растительного масла
- **250 г** мягкого сливочного сыра
- **2 ст. л.** сметаны
- **0,5** пучка укропа
- **100 г** красной икры + 2 ст. л.
- щепотка сахара
- соль, перец

Время приготовления: 40 мин. + 3 часа
Порций: 6
В 1 порции: 250,3 ккал,
белки – 15,6 г, жиры – 19,5 г, углеводы – 3,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца отварить вкрутую. Обдать холодной водой и очистить от скорлупы.

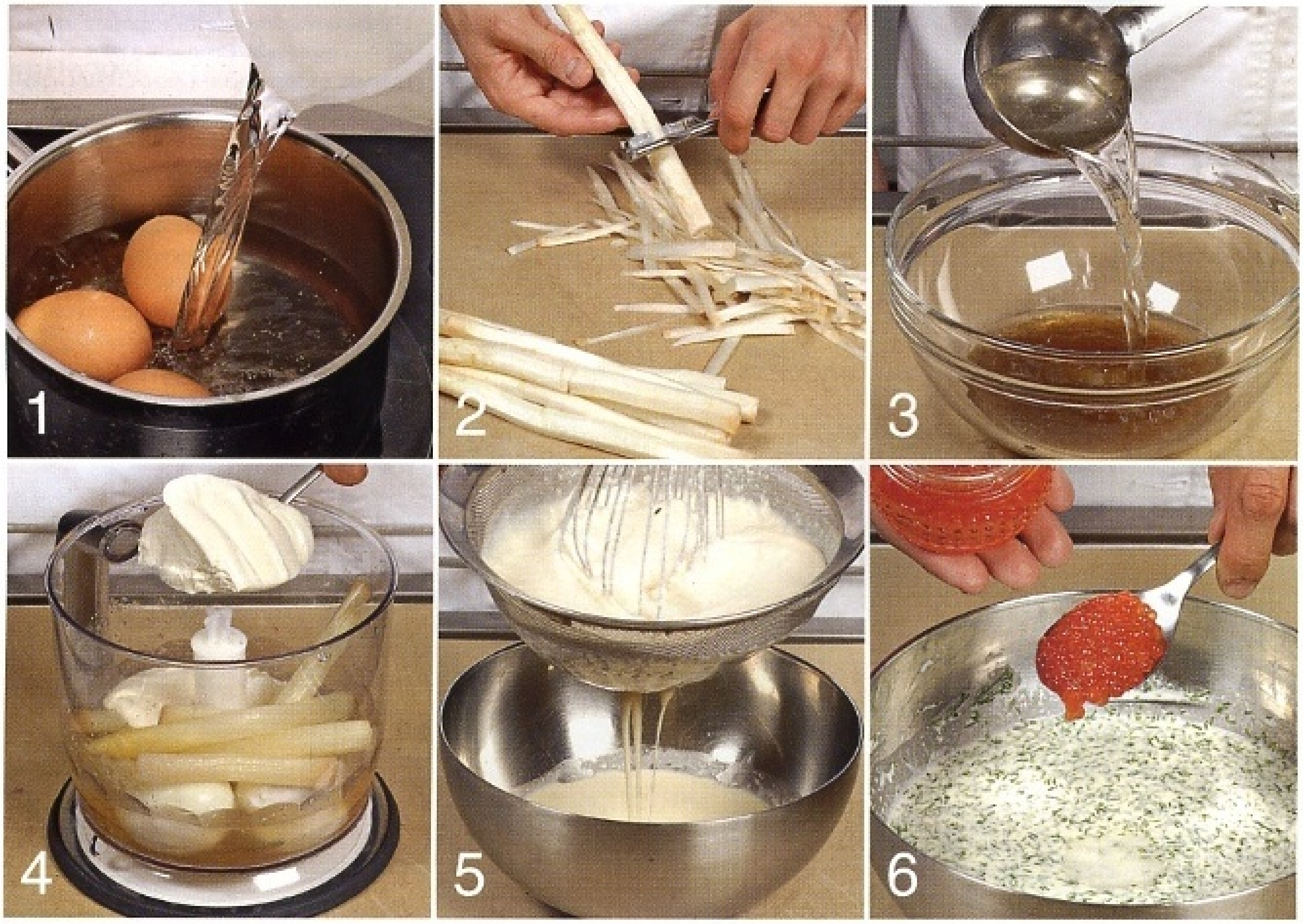
2 Вскипятить воду в высокой кастрюле, добавить щепотку сахара и растительное масло. Ножом снять со спаржи тонкий верхний слой, оставив нетронутыми верхушки. Связать стебли нитками в один пучок, поместить вертикально в кастрюлю с кипящей водой и варить 5–6 мин., до мягкости.

3 Спаржу откинуть на дуршлаг, сохранить немного отвара. Замочить в нем желатин на 15 мин.

4 В чаше блендера соединить спаржу, сливочный сыр, сметану, набухший желатин и яйца. Взбить до получения однородной массы.

5 Протереть получившуюся массу через мелкое сито. Укроп вымыть, обсушить, измельчить и добавить к смеси. Посолить, поперчить и тщательно перемешать.

6 Добавить в массу 2 ст. л. икры и аккуратно перемешать. Остальную икру распределить по порционным формочкам, сверху разложить мусс из спаржи и поставить в холодильник на 3 ч. Перед подачей перевернуть мусс на тарелку, положить сверху горячее полотенце и через несколько минут снять формочки.





лосось в апельсиновом желе

ЧТО НУЖНО:

1 кг филе лосося
10 г желатина
по 1 луковице, морковке и корню петрушки
1 веточка тимьяна
2 апельсина
• соль

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 569 ккал,
белки – 52,8 г, жиры – 37,5 г, углеводы – 5,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин замочить в 1 стакане холодной кипяченой воды на 15 мин. Морковь, лук и корень петрушки очистить. В сотейнике вскипятить 3,5 стакана воды, положить овощи, тимьян, посолить и варить 20 мин.

2 Филе лосося вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Свернуть в рулеты, закрепить деревянными зубочистками и добавить в сотейник. Довести до кипения и варить 4 мин. Бульон процедить, рыбу выложить на тарелку и охладить.

3 Из одного апельсина выжать сок и ввести в процеженный бульон. Добавить набухший желатин, перемешать и, помешивая, прогреть, не доводя до кипения. Остудить. Второй апельсин нарезать тонкими полукольцами и разложить по формочкам. Сверху положить рулетики из лосося, влить желе. Поставить в холодильник до полного застывания.









свекла в винном желе

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** свеклы
- **20 г** желатина
- **4 ст. л.** яблочного уксуса
- **400 мл** красного вина
- **1** морковка
- **2 ст. л.** измельченного укропа
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 45,8 ккал,
белки – 2,7 г, жиры – 0, углеводы – 0,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

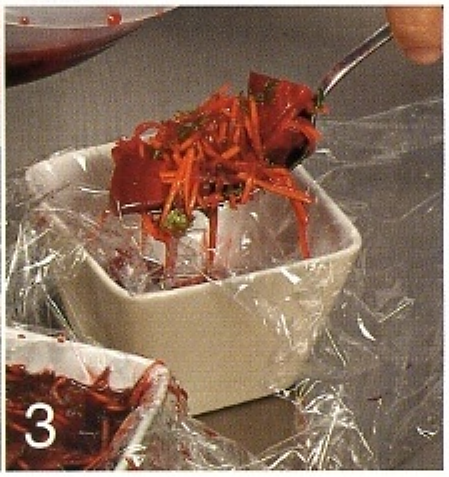
1 Свеклу вымыть, очистить и отварить до готовности. Дать остыть, затем переложить из кастрюли и нарезать средними кусками. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Укроп вымыть, обсушить и разобрать на веточки.

2 Растворить желатин в 2 стаканах свекольного отвара. Добавить яблочный уксус, вино и соль по вкусу. Поставить на огонь и прогреть, постоянно размешивая и не доводя до кипения.

3 Формочки застелить пищевой пленкой, разложить в них свеклу, морковь и укроп. Влить желатиновую смесь, накрыть и поставить в холодильник до полного застывания.


1


2


3

СПОНСОР РЕЦЕПТА

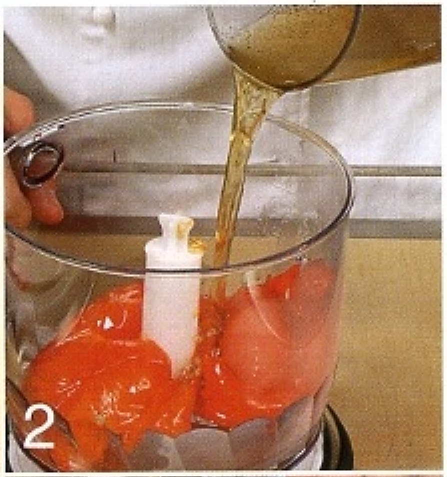
ВЕРЕС



заливное с горошком и кукурузой

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 207,4 ккал,
белки – 14,3 г, жиры – 12,8 г, углеводы – 6,7 г

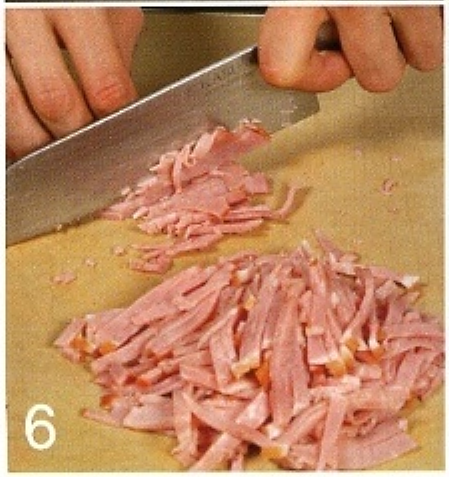












ЧТО НУЖНО:

2	красных сладких перца
1 ст. л.	растительного масла
10 г	желатина
300 мл	овощного бульона
300 г	ветчины
3 ст. л.	консервированного горошка **«Верес»**
3 ст. л.	консервированной сахарной кукурузы **«Верес»**

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Желатин замочить в небольшом количестве бульона. Перцы вымыть, положить на противень, смазать маслом и запекать в духовке 10–15 мин. Переложить в пластиковый пакет, плотно закрыть и дать остыть.

2 С перцев снять кожицу, удалить сердцевину. Мякоть крупно нарезать и измельчить в блендере вместе с 0,5 стакана бульона до однородной массы.

3 Оставшийся бульон нагреть, не доводя до кипения, добавить желатин и мешать до полного растворения. Отлить 0,75 стакана и отставить. Оставшийся бульон остудить до комнатной температуры и разделить на 2 части.

4 В одну часть добавить пюре из перцев. Во вторую часть бульона положить горошек и кукурузу **«Верес»**, перемешать.

5 Разлить бульон с с кукурузой и горошком в формочки. Поставить в холодильник на 25–30 мин., пока желе не застынет. Затем разлить бульон с перцами, не доходя до края 2 см, и вернуть в холодильник еще на 30 мин.

6 Ветчину нарезать тонкой соломкой и смешать с отставленным бульоном, разложить по чашкам с заливным. Поставить в холодильник до полного застывания. Перед подачей ножом выровнять поверхность заливного, перевернуть чашки на блюдо, накрыть горячим полотенцем. Через 2 мин. чашки снять.

КСТАТИ

Нежный консервированный горошек «Верес» со своим только ему присущим вкусом и сочную сладкую консервированную кукурузу «Верес» можно использовать и как готовый гарнир к мясу или рыбе, и как компонент для других блюд любой сложности.



десерт из шампанского

ЧТО НУЖНО:

300 мл шампанского
• сок и тертая цедра 0,5 лимона
2 ст. л. сахара
20 г желатина

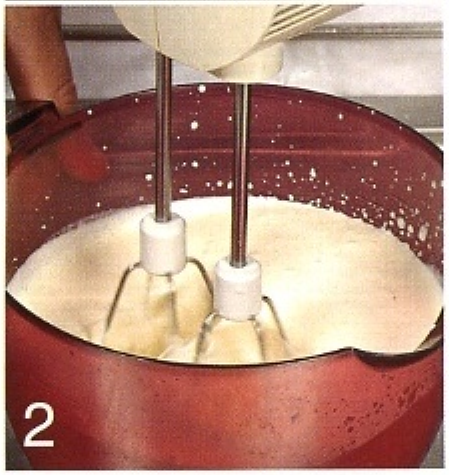
Для крема:

1 ст. л. шампанского
• сок 0,25 лимона
1 ст. л. сахара
75 мл сливок жирностью 35%

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 148,3 ккал,
белки – 5,2 г, жиры – 6,5 г, углеводы – 14,5 г



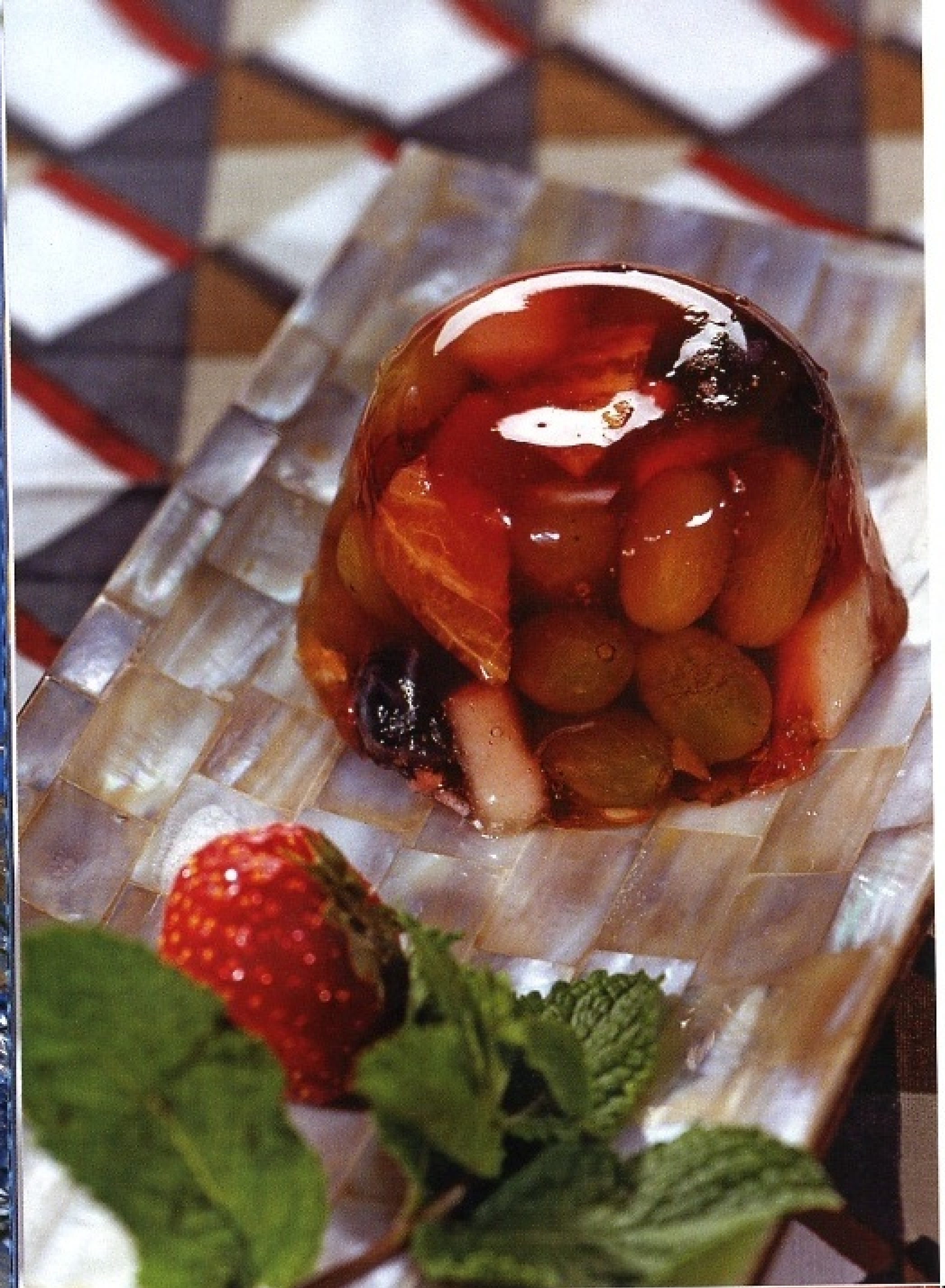




ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейник влить 100 мл воды, положить сахар и лимонную цедру. Довести до кипения, снять с огня. Добавить лимонный сок и желатин. Тщательно перемешать. Процедить отвар через мелкое сито и смешать с шампанским.
Наполнить получившейся смесью бокалы, накрыть и поставить в холодильник на 2–3 ч.

2 Приготовить крем. Соединить в миске шампанское, сахар и лимонный сок. Влить сливки и взбить до густой пены. Поместить в кондитерский мешок с рельефной насадкой и красиво выложить в бокалы с застывшим желе.



заливные фрукты

ЧТО НУЖНО:

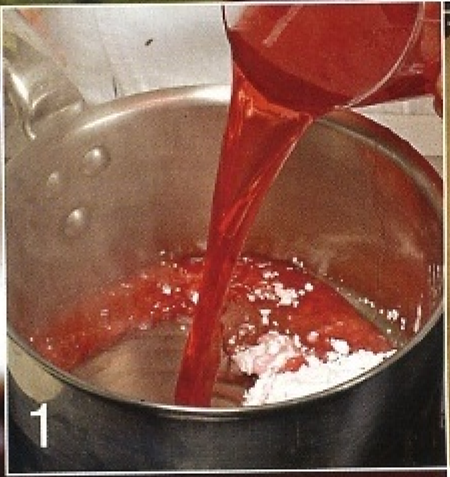
1	лимон
0,75	стакана сахарной пудры
1	груша
2	мандарина
200 г	зеленого и черного винограда без косточек
650 мл	клюквенного морса
10 г	желатина

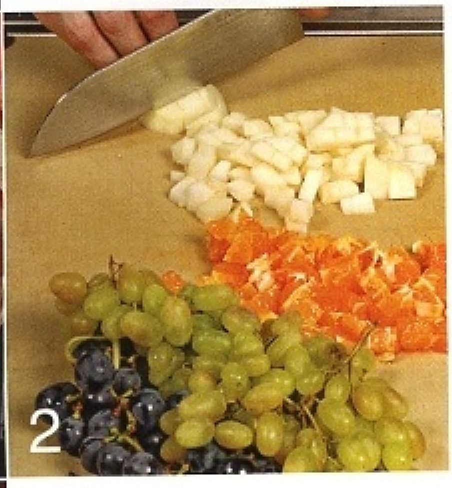
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 145,3 ккал,
белки – 2,0 г, жиры – 0, углеводы – 34,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин залить 4 ст. л. холодной воды и отставить на 15 мин. Срезать с лимона 3 тонкие полоски цедры, из лимона выжать сок. Положить в сотейник сахарную пудру и цедру, влить лимонный сок и клюквенный морс. Варить на маленьком огне 5–7 мин. Остудить. Процедить, смешать с желатином.

2 Фрукты очистить и нарезать небольшими кубиками. Виноград вымыть. Разложить виноград и фрукты по формочкам, залить желатиновой смесью. Поставить в холодильник до полного застывания. Перед подачей перевернуть на тарелки, накрыть горячим полотенцем и через несколько минут снять формочки.







новый номер выйдет 1 декабря

где купить

- **«Волшебное дерево»**
  ТМ «Волшебное дерево», г. Москва, ул. Иркутская, 3, тел. (495) 462-50-89
- **Продукция компании «Океан ТРК»**
  Сети гипермаркетов «Ашан», Metro cash&carry, «Седьмой континент», «Перекресток», «О'Кей», «Бахетле» (Казань), «Купец» (Екатеринбург)
- **ТЦ «Стокманн»**
  ТК «МЕГА-Теплый Стан», 41-й км МКАД, тел. (495) 974-01-22; ТК «МЕГА-Химки», г. Химки, 8-й мкр., тел. (495) 974-01-22
  ТК «МЕГА-Белая Дача», 14-й км МКАД, тел. (495) 974-01-22
- **Tupperware**
  единая справочная тел.: 8-800-200-6000, www.tupperware.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 22(54), ноябрь 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
заместитель директора Григорий Евтушенко,
менеджеры Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
менеджер по подписке Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 200 250 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.